ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

NL-AAC RF ⓒⒷⒶ

ZOJIRUSHI

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM
MODE D'EMPLOI

NL-AAC10 / NL-AAC18

INDEX

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ 2
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES 5
RÉGLAGE DE L'HORLOGE 7
LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION 7
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX
(PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD) 8
CUISSON DU RIZ :
LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE 9
CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ 11
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ 13
FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT 14
UTILISATION DE LA MINUTERIE 15
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR 16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 18
PIÈCES DE RECHANGE 19
GUIDE DE DÉPANNAGE 20
LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION 22
FICHE TECHNIQUE 23

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

⚠ MISES EN GARDE

Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.
Une utilisation continue du cuiseur à riz peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Il y a surchauffe du cordon d'alimentation, de sa fiche mâle ou de sa fiche femelle.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable. etc.

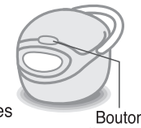
Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant ou le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENTS

Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. L'appareil ne s'éteindra pas si vous retirez simplement la casserole intérieure. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.

Prenez tout particulièrement garde aux pièces métalliques telles que l'ensemble de couvercle intérieur, la casserole intérieure et la plaque chauffante.

Ne pas toucher le bouton d'ouverture pendant le déplacement du cuiseur à riz.
En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.



Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.
Il y a risque d'incendie.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante dont la capacité de charge est insuffisante.
Cela peut abîmer la table ou étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 33 lb / 15 kg pour le modèle 1,0 L, et d'au moins 44 lb / 20 kg pour le modèle 1,8 L.

Débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.
En laissant la fiche mâle branchée dans une prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Ne pas utiliser d'autres cordons d'alimentation que celui fourni. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour d'autres appareils.
Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages au cuiseur à riz.

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine autres que la casserole intérieure et le bol de cuisson à la vapeur fournis.
Cela peut entraîner la surchauffe de la casserole intérieure ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.
La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

Veuillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.
Les pièces chaudes telles que le couvercle intérieur, la casserole intérieure et l'élément chauffant peuvent causer des brûlures.

Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.

Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
Autrement il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie.

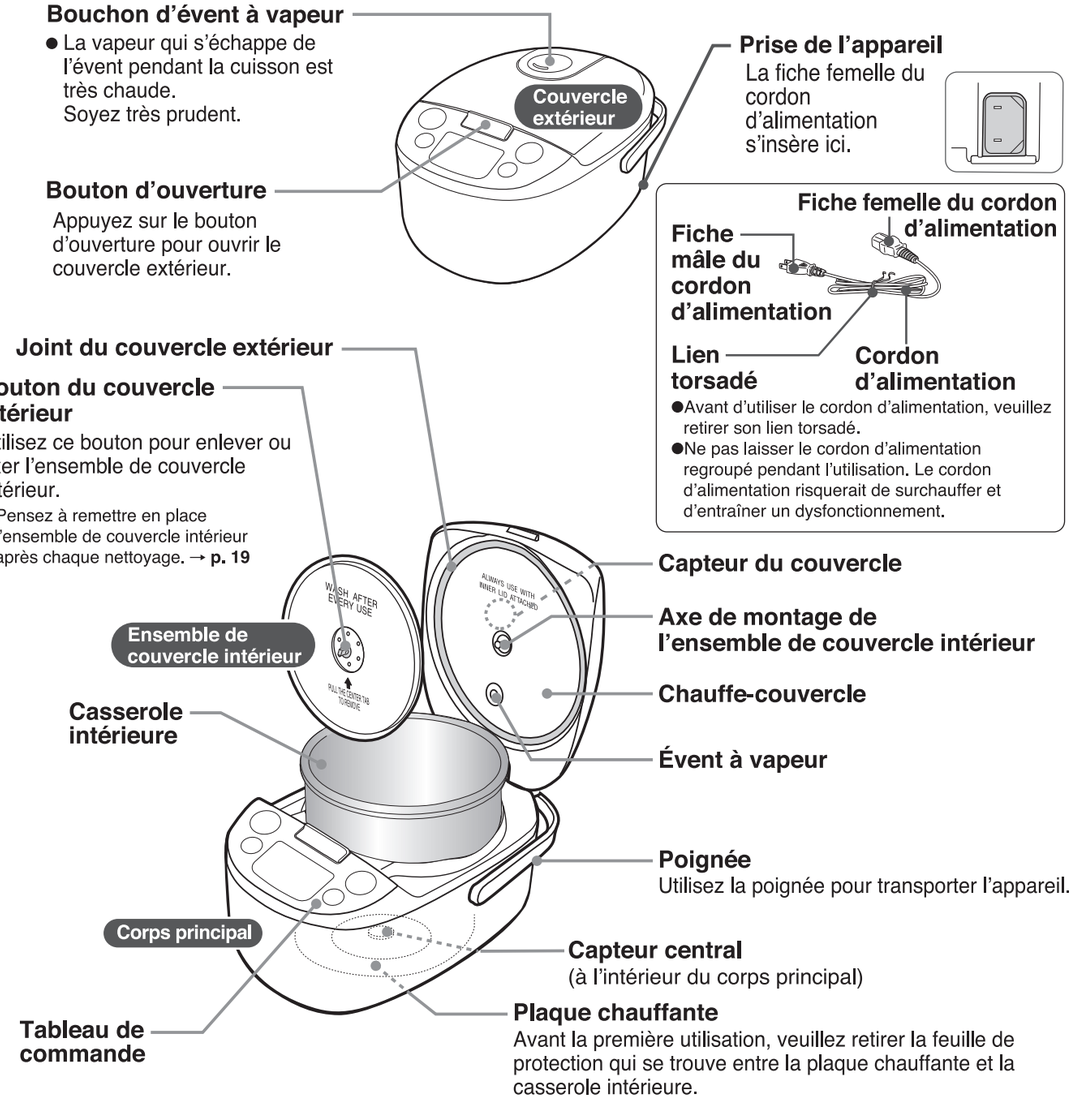
Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon ou ensemble-cordon approprié, disponible auprès du fabricant ou de son détaillant.

IMPORTANT

- **Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.**
  Cela peut déformer et/ou décolorer le corps principal ou le couvercle extérieur.
- **Ne pas abîmer ou déformer la casserole intérieure.**
  La cuisson risque d'être inadéquate si la casserole intérieure est abîmée.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la face extérieure de la casserole intérieure.**
  Cela peut causer une cuisson inadéquate.
- **Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure.**
  Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz ou de faire fondre le bol de cuisson à la vapeur.
- **Ne pas exposer le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau, et ne pas le mettre sur un objet mouillé.**
  Il y a risque de choc électrique ou de panne.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.**
  Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un emplacement où sa vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils électriques.**
  La vapeur peut causer un incendie ou entraîner le dysfonctionnement, la décoloration ou la déformation des autres appareils électriques.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une surface où l'évent situé au bas de l'appareil risquera d'être bloqué ou recouvert (par ex. sur du papier, un linge, un tapis, un sac de plastique ou une feuille d'aluminium).**
  Cela comporte un risque de panne ou de dysfonctionnement.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

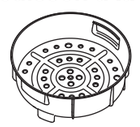
Appuyez au centre à l'avant du **couvercle extérieur**, jusqu'à ce qu'un bruit de déclic soit émis.
- Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, il risque de s'ouvrir pendant la cuisson ou en mode de maintien au chaud.


Bouchon d'évent à vapeur
● La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson est très chaude. Soyez très prudent.
Bouton d'ouverture
Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.
Couvercle extérieur
Prise de l'appareil
La fiche femelle du cordon d'alimentation s'insère ici.
Fiche femelle du cordon d'alimentation
Fiche mâle du cordon d'alimentation
Lien torsadé
Cordon d'alimentation
●Avant d'utiliser le cordon d'alimentation, veuillez retirer son lien torsadé.
●Ne pas laisser le cordon d'alimentation regroupé pendant l'utilisation. Le cordon d'alimentation risquerait de surchauffer et d'entraîner un dysfonctionnement.
Joint du couvercle extérieur
Bouton du couvercle intérieur
Utilisez ce bouton pour enlever ou fixer l'ensemble de couvercle intérieur.
●Pensez à remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage. → p. 19
Capteur du couvercle
Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur
Ensemble de couvercle intérieur
Chauffe-couvercle
Casserole intérieure
Évent à vapeur
Poignée
Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.
Corps principal
Capteur central
(à l'intérieur du corps principal)
Tableau de commande
Plaque chauffante
Avant la première utilisation, veuillez retirer la feuille de protection qui se trouve entre la plaque chauffante et la casserole intérieure.

ACCESSOIRES

Spatule

Bol de cuisson à la vapeur



Gobelet à mesurer

(1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

CUISSON DU RIZ (suite)

Autres D'autres types de cuisson sont disponibles avec les options de menu ci-dessous.

Autres	Riz	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses]	Remarques
Mélange de riz et d'orge	Mélange d'orge et de riz blanc	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 2 à 10	• La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20% du volume total. Ex. : Pour faire cuire 1 tasse de riz mélangé à de l'orge, mettez 0,8 tasse de riz blanc et 0,2 tasse d'orge.
Riz blanc avec germe	Riz blanc avec germe	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 2 à 10	• Nettoyez le riz un bref instant, en douceur, car le germes se détache facilement du grain.
Riz brun germé	Riz brun germé ou mélange de riz blanc et riz brun germé	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• N'utilisez pas la fonction de minuterie, et ne faites pas tremper le riz dans l'eau pendant plus de 30 minutes. • Il se peut que le résultat obtenu à la cuisson varie et qu'il ne soit pas toujours satisfaisant. Il se peut que le cuiseur à riz déborde avec certains types de riz brun germé. • Pour faire cuire du riz préparé avec une machine à riz brun germé, informez-vous directement auprès du fabricant pour connaître les meilleurs façons de faire cuire ce type de riz.
Riz semi-brun 30%	Riz semi-brun 30%	BROWN	BROWN RICE (Mettez un peu moins d'eau que le niveau d'eau de RIZ BRUN.)	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• Suivant la marque de riz et/ou le degré de polissage du riz, il se peut que le cuiseur à riz déborde ou que le riz ne cuise pas bien. **→Ajustez la quantité d'eau.**
Riz semi-brun 50% / 70%	Riz semi-brun 50% / 70%	WHITE / SUSHI	WHITE RICE (Mettez un peu plus d'eau que le niveau d'eau de RIZ BLANC.)	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	

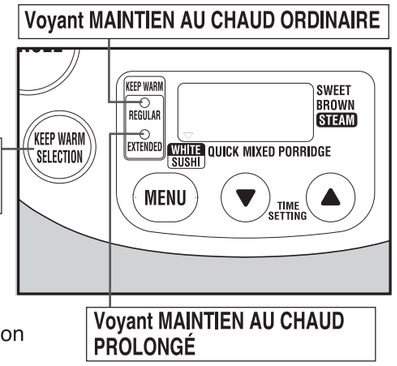
Estimation du temps de cuisson

Sélections de menu	Durée de la cuisson	
	Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
Riz blanc	Environ 52 minutes à 57 minutes	Environ 50 minutes à 1 heure
Riz à Sushi	Environ 51 minutes à 57 minutes	Environ 49 minutes à 1 heure
Cuisson rapide	Environ 26 minutes à 39 minutes	Environ 27 minutes à 46 minutes
Riz mélangé	Environ 1 heure 4 minutes à 1 heure 8 minutes	Environ 1 heure 4 minutes à 1 heure 9 minutes
Bouillie de riz	Environ 56 minutes à 1 heure 8 minutes	Environ 53 minutes à 1 heure 9 minutes
Riz gluant	Environ 53 minutes à 59 minutes	Environ 54 minutes à 58 minutes
Riz brun	Environ 1 heure 24 minutes à 1 heure 44 minutes	Environ 1 heure 23 minutes à 1 heure 48 minutes

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température de la pièce à 68 °F (20 °C) et température initiale de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du moment du lancement de la cuisson à celui du début du maintien au chaud. La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.
- L'option de menu MÉLANGÉ requiert un plus long temps de cuisson, afin que le riz puisse absorber les épices. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Permutez entre le mode de maintien au chaud ordinaire et le mode de maintien au chaud prolongé en appuyant sur le bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD en mode de maintien au chaud.



- **Le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants (le cuiseur à riz émettra un bip et démarrera automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire) :**
  - Options de menu MÉLANGÉ, BOUILLIE DE RIZ, GLUANT et BRUN.
  - Si 12 heures de maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
  - Si 4 heures de maintien au chaud prolongé se sont déjà écoulées.
  - Si la température de la casserole intérieure est basse suite à l'annulation du mode de maintien au chaud ou suite à une panne de courant.
- **La température de la pièce, l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, un cuiseur à riz mal nettoyé, le type de riz utilisé ou la façon dont il a été nettoyé peuvent causer des odeurs fétides ou la croissance des germes. Nettoyez le cuiseur à riz en vous reportant à la section « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR », p. 18, et utilisez le plus possible le cuiseur en mode de maintien au chaud ordinaire pour minimiser ces effets.**

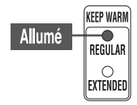
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

- Pour activer le mode de maintien au chaud ordinaire alors que le cuiseur à riz est éteint, appuyez sur le bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD.

MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Cette fonction peut être activée pendant que l'appareil est en mode de maintien au chaud ordinaire.



Utilisez cette fonction pour garder le riz au chaud plus longtemps. La température sera maintenue légèrement plus basse pour atténuer l'assèchement et le jaunissement du riz.

1 Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.

2 Appuyez une fois sur le bouton (KEEP WARM SELECTION) **.** Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allumera.

- **Après 8 heures de maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz permutera automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire.**

Pour passer du mode de maintien au chaud prolongé au mode de maintien au chaud ordinaire :

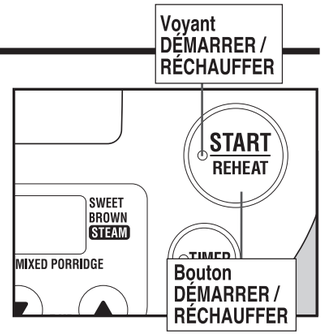
Appuyez une fois sur le bouton (KEEP WARM SELECTION) **.**

Le réglage reviendra au maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allumera.

NOTE :

- Pour que l'affichage indique l'heure courante pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton de réglage du temps ▲ ou ▼. Appuyez ensuite sur le bouton ▲ ou ▼ pour rétablir l'affichage du maintien au chaud. Veuillez noter que l'affichage du maintien au chaud ne se rétablira pas automatiquement à la prochaine utilisation du cuiseur à riz : il faudra le rétablir manuellement. Ce changement n'est possible qu'en mode de maintien au chaud.
- Pensez à utiliser le mode de maintien au chaud lorsque vous mettez du riz déjà cuit dans la casserole intérieure.
- N'utilisez pas le mode de maintien au chaud prolongé pour garder au chaud le riz brun germé ou le riz semi-brun (30%, 50%, 70%).
- Le mode de maintien au chaud n'est pas disponible pour l'option de menu VAPEUR.

FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT



Vous pouvez utiliser cette fonction en mode de maintien au chaud ordinaire ou en mode de maintien au chaud prolongé.

- Cette fonction sert à réchauffer le riz alors que l'appareil est en mode de maintien au chaud, pour rendre le riz encore plus chaud. La fonction de réchauffement est tout particulièrement pratique pour réchauffer le riz à la température idéale de consommation, quand il est maintenu à une température plus basse par le mode de maintien au chaud prolongé.

1 Aérez le riz maintenu au chaud, et égalisez sa surface.

- Pensez à aérer le riz, pour éviter que les grains brûlent ou durcissent.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau pour chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien les grains et regroupez-les au centre de la casserole intérieure. Cela minimisera l'assèchement des grains.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

2 Appuyez sur le bouton START REHEAT.

Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est allumé.

L'appareil joue la mélodie lorsque le mode de réchauffement s'active.

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER se met à clignoter.

L'appareil joue la mélodie (ou émet le bip) et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume une fois le réchauffement du riz terminé.

Temps normalement requis pour le réchauffement :
Environ 7 à 9 minutes

- Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est allumé. Si vous appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER alors que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est éteint, la fonction de cuisson du riz s'activera.

3 Aérez le riz.

- Aérez le riz et égalisez sa surface, car les grains du fond peuvent être plus durs.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

Pour annuler le mode de réchauffement :	● Appuyez sur le bouton ANNULER.
Pour annuler le mode de réchauffement et rétablir le mode de maintien au chaud :	● Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD.
Ne réchauffez pas le riz dans les cas suivants :	● N'utilisez pas la fonction de réchauffement pour réchauffer autre chose que du riz blanc, car les autres types de riz peuvent brûler ou se décolorer. ● N'utilisez pas la fonction de réchauffement deux fois de suite pour la même casserole de riz, car le riz risque de brûler ou de se dessécher. ● N'utilisez pas la fonction de réchauffement du riz si la quantité restante de riz dépasse le niveau d'eau 3 (pour le modèle 1,0 L) ou 6 (pour le modèle 1,8 L) de RIZ BLANC, car le riz risque de ne pas bien se réchauffer. ● N'utilisez pas la fonction de réchauffement si le riz est froid ou si la température de la casserole intérieure est trop basse, car le riz risque de brûler, de dégager une odeur fétide ou de durcir.

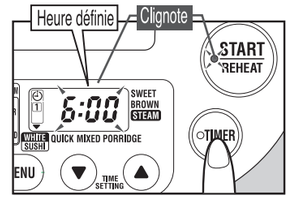
UTILISATION DE LA MINUTERIE

● Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de minuterie. → p. 7

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la minuterie sont sauvegardés sous « 1 » (**Minuterie 1**) et « 2 » (**Minuterie 2**).
- Les réglages initiaux sont 6:00 (6 h) pour **Minuterie 1** et 18:00 (18 h) pour **Minuterie 2**.

DÉFINIR UNE HEURE SPÉCIFIQUE

1 Appuyez sur le bouton TIMER pour sélectionner « 1 » (Minuterie 1) ou « 2 » (Minuterie 2).



L'heure prédéfinie pour **Minuterie 1** et le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER se mettent à clignoter.

- Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de **Minuterie 2**.

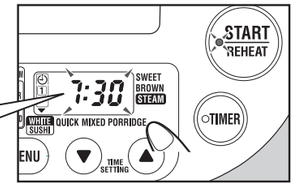
2 Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le menu désiré.

- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ, GLUANT et VAPEUR.

3 Appuyez sur le bouton de réglage du temps ▲ ou ▼ pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

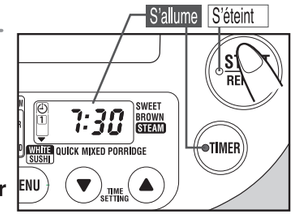
Bouton ▲ : Le temps avance de 10 minutes à chaque pression.
Bouton ▼ : Le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

L'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson prenne fin.
Ex. : 7:30



- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages.

4 Appuyez sur le bouton START REHEAT.



Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint, l'heure spécifiée s'affiche, le voyant MINUTERIE s'allume et l'appareil joue une mélodie ou émet un bip.

- **Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.**

Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

Sélections de menu	Réglages de minuterie	
	Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
Riz blanc / Riz à Sushi	1 heure 20 minutes à 13 heures	1 heure 20 minutes à 13 heures
Bouillie de riz	1 heure 20 minutes à 13 heures	1 heure 25 minutes à 13 heures
Riz brun	2 heures à 13 heures	2 heures 5 minutes à 13 heures

NOTE :

- **N'utilisez pas la fonction de minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des épices au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les épices peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.**
- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton ANNULER.
- Pour vérifier l'heure courante, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼.
- Il se peut que le riz obtenu soit plus mou quand vous le faites cuire avec la fonction de minuterie.
- Le temps restant de cuisson ne s'affiche pas quand la minuterie est activée.
- Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure à celle ci-dessus, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson.
- Pensez à régler la minuterie sur une durée de moins de 13 heures, tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.
- N'utilisez pas la minuterie pour faire cuire du riz brun germé, car celui-ci a tendance à absorber trop d'eau et vous risquez de ne pas obtenir un résultat satisfaisant.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR

1 Versez de l'eau dans la casserole intérieure.

18 oz / 540 ml (ou 3 fois le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle 1,0 L.
24 oz / 720 ml (ou 4 fois le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle 1,8 L.

2 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis mettez le bol de cuisson à la vapeur.

Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.

- Assurez-vous d'avoir mis le bol de cuisson à la vapeur bien droit, autrement la vapeur risquera de s'échapper par l'interstice.

3 Mettez les aliments dans le bol de cuisson à la vapeur, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

1) Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
2) Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

- Équilibrez bien les aliments dans le bol de cuisson à la vapeur. Le bol de cuisson à la vapeur risque de pencher si les aliments sont plus lourds d'un côté que de l'autre.

4 Sélectionnez l'option de menu VAPEUR en appuyant sur le bouton (MENU).

- Quand vous sélectionnerez l'option de menu VAPEUR, le temps de cuisson par défaut apparaîtra sur l'affichage. Vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage du temps (▲) ou (▼). Voir « Estimation du temps de cuisson », p. 17.

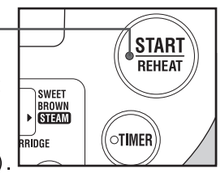
Modèle	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson
Modèle 1,0 L	40 minutes	1 minute à 60 minutes
Modèle 1,8 L		

Le temps de cuisson comprend le temps nécessaire pour faire bouillir l'eau.

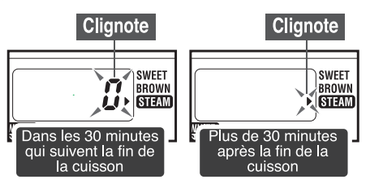
5 Appuyez sur le bouton (START REHEAT).

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson à la vapeur.
L'affichage indique le temps restant avant la fin de la cuisson à la vapeur.

- Pour vérifier l'heure courante pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼).



6 Lorsque l'appareil joue la mélodie ou émet le bip pour indiquer la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton (CANCEL) et retirez les aliments du bol de cuisson à la vapeur.


Clignote
SWEET BROWN STEAM
Dans les 30 minutes qui suivent la fin de la cuisson
Clignote
SWEET BROWN STEAM
Plus de 30 minutes après la fin de la cuisson

- Retirez immédiatement les aliments du bol de cuisson à la vapeur une fois la cuisson terminée, sinon ils deviendront mous en absorbant l'humidité.
- Soyez prudent en ouvrant le couvercle extérieur et en retirant les aliments cuits à la vapeur ou le bol de cuisson à la vapeur, car la vapeur et l'intérieur du corps principal sont très chauds.
- Appuyez toujours sur le bouton ANNULER une fois la cuisson terminée. Si vous n'appuyez pas sur le bouton ANNULER, le cuiseur à riz émettra un bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler qu'il faut retirer les aliments.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, recommencez à partir de l'étape ***4*** pour les faire cuire un peu plus longtemps à la vapeur.
- Si la casserole intérieure reste imprégnée de l'odeur des aliments, voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ », p. 19, pour enlever cette odeur.
- Il se peut que les ingrédients (tout particulièrement les carottes et légumes verts) colorent le bol de cuisson à la vapeur, mais cela n'affectera pas la qualité de la cuisson. Nettoyez le bol de cuisson à la vapeur immédiatement après chaque utilisation, car la rouille est difficile à enlever une fois que le bol a séché.

NOTE :

- Une fois la cuisson terminée, enlevez l'écume de poulet, de poisson ou autres viandes.
- Une fois terminée la cuisson des légumes à la vapeur, mettez-les immédiatement dans l'eau glacée, puis égouttez-les pour que leur couleur conserve tout son éclat.

Estimation du temps de cuisson :

Ne faites pas cuire à la vapeur des aliments d'une épaisseur supérieure à 1½ po / 3,5 cm. En heurtant l'ensemble de couvercle intérieur, ils risqueraient de causer une panne ou un dysfonctionnement.

Ingrédients	Quantité	Estimation du temps de cuisson	Conseils pour la cuisson à la vapeur
Carotte	1, environ 7 oz / 200 g	20 min.	Couper en petits morceaux
Brocolis	½, environ 7 oz / 200 g	15 min.	Couper en petits morceaux
Épinards	Environ 3½ oz / 100 g	15 min.	Couper en petits morceaux
Citrouille	¼, environ 9 oz / 250 g	20 min.	Couper en petits morceaux
Pomme de terre	3, environ 16 oz / 450 g	40 min.	Couper en petits morceaux
Patate	1, environ 10½ oz / 300 g	35 min.	Couper en petits morceaux
Maïs	1, environ 7 oz / 200 g	30 min.	Couper en petits morceaux
Poulet	1 filet, environ 10½ oz / 300 g	30 min.	Pratiquer des incisions sur la face inférieure (celle qui entre en contact avec le bol de cuisson à la vapeur)
Poisson (poisson maigre, saumon, etc.)	Coupé en filets, environ 5 oz / 150 g	25 min.	Couper en tranches de moins de 1 po / 2 cm d'épaisseur, et envelopper de papier d'aluminium
Crevette	15, environ 5 oz / 150 g	20 min.	Faire cuire à la vapeur sans enlever la coquille
Pétoncle	Environ 5 oz / 150 g	20 min.	Retirer de la coquille (Si les pétoncles collent au bol de cuisson à la vapeur, recouvrir le fond de chou ou de chou de Chine)
Boulettes de viande réfrigérées, raviolis chinois (jiaozi), boulettes de viande (xiaolongbao)	Environ 7 oz / 200 g	15 min.	Laisser un espace approprié entre les aliments
Boulettes de viande congelées, raviolis chinois (jiaozi), boulettes de viande (xiaolongbao)	Environ 7 oz / 200 g	20 min.	Laisser un espace approprié entre les aliments

NOTE :

Ne faites pas cuire les types d'aliments ou de plats suivants dans le cuiseur à riz :

- Cari, ragoût et autres plats de consistance épaisse.
- Des plats qui peuvent déborder en faisant des bulles, comme ceux qui contiennent du bicarbonate de soude.
- Des plats qui prennent du volume en cuisant, comme les fruits de mer transformés et les fèves.
- Des plats qui contiennent beaucoup d'huile.
- Des aliments emballés dans un sac de plastique.

Quand vous faites la cuisson :

- Ne recouvrez pas les aliments d'un essuie-tout ou d'un couvercle.
- Retirez tout corps étranger sur la face extérieure de la casserole intérieure, de la plaque chauffante et du capteur central. → **p. 18**
- Si vous utilisez du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé, ne recouvrez pas complètement les orifices du bol de cuisson à la vapeur, ou ne laissez pas le papier dépasser du bol. Autrement cela risque de provoquer une panne, le débordement des aliments en ébullition ou une fuite de vapeur.
- Le temps de cuisson à la vapeur variera suivant des facteurs tels que la température de la pièce ou de l'eau, le courant électrique et la quantité d'eau, et suivant la taille, la quantité et la température des aliments.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits, répétez la cuisson à la vapeur pour les faire cuire davantage, en suivant les étapes ***4*** à ***6***.
- Lorsque vous faites deux cuissons à la vapeur de suite, assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans la casserole intérieure ; au besoin, ajoutez de l'eau pour éviter que les aliments ne cuisent sans vapeur.
- Le poisson et la viande durciront si vous les faites cuire à la vapeur trop longtemps. Si la cuisson est inégale, coupez les aliments en tranches minces avant de les faire cuire à la vapeur. L'ajout d'herbes, d'ail ou de sel et poivre peut atténuer l'odeur.

Quand vous faites cuire d'autres aliments avec le riz :

- Faites cuire le riz avec l'option de menu BLANC / SUSHI.
- Ne faites pas cuire plus de 1 tasse de riz si la capacité de cuisson est de 1,0 L, ou plus de 2 à 4 tasses si la capacité de cuisson est de 1,8 L. (Le couvercle extérieur peut s'ouvrir pendant la cuisson, ce qui rendra inadéquate la cuisson du riz et la cuisson à la vapeur des autres ingrédients.)
- Égalisez la surface du riz avant la cuisson. → Autrement le riz cuit risque de toucher le bol de cuisson à la vapeur.
- Vous pouvez faire cuire ensemble les ingrédients dont le temps requis pour la cuisson à la vapeur est relativement long, tels que pomme de terre, patates, maïs, citrouille et poisson (enveloppé dans du papier d'aluminium). Si leur cuisson est inégale, réduisez la quantité d'ingrédients ou coupez-les en petits morceaux.
- La cuisson sera excessive pour les ingrédients qui, comme les épinards, cuisent plus vite que le riz sous l'effet de la vapeur.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pendant la cuisson du riz.
- Le riz risque de brûler plus facilement ou de prendre la couleur des autres ingrédients.

Après la cuisson :

- Soyez prudent en ouvrant le couvercle extérieur ou en retirant les aliments cuits à la vapeur ou le bol de cuisson à la vapeur, car la vapeur et l'intérieur du corps principal sont très chauds et peuvent causer des brûlures.
- L'huile et l'écume peuvent salir l'ensemble de couvercle intérieur et l'intérieur du couvercle extérieur, tout particulièrement quand vous faites cuire de la viande à la vapeur. Nettoyez toujours l'ensemble de couvercle intérieur, la casserole intérieure et le bol de cuisson à la vapeur après chaque utilisation, et essuyez le joint du couvercle extérieur et l'intérieur du couvercle extérieur après chaque utilisation, pour éviter les mauvaises odeurs et pour ne pas gâter les aliments.
- Des gouttes de condensation très chaudes peuvent tomber de l'ensemble de couvercle intérieur et causer des brûlures quand vous ouvrez le couvercle extérieur. Veuillez être prudent.

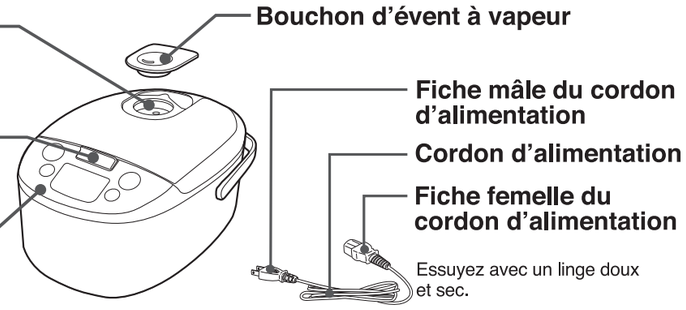
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.
- Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal), d'eau de javel ou ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut rayer, déformer ou décolorer l'appareil.
- Assurez-vous de bien remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur.

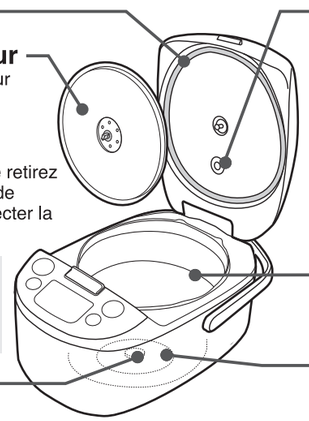
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Corps principal :
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.


Couvercle extérieur
Retirez le bouchon d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux bien essoré.
Bouton d'ouverture
Si du riz ou une autre matière bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.
Tableau de commande
Essuyez avec un linge doux et sec.
Bouchon d'évent à vapeur
Fiche mâle du cordon d'alimentation
Cordon d'alimentation
Fiche femelle du cordon d'alimentation
Essuyez avec un linge doux et sec.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR


Joint du couvercle extérieur
Ensemble de couvercle intérieur
Capteur central
Couvercle extérieur et évent à vapeur
Parties internes du corps principal (Intérieur)
Plaque chauffante

Joint du couvercle extérieur

Ensemble de couvercle intérieur
Faites tremper l'ensemble de couvercle intérieur dans une eau tiède ou froide, nettoyez-le avec une éponge et essuyez-le avec un linge doux.

- Retirez le riz ou toute autre matière collée à l'ensemble de couvercle intérieur. Si vous ne retirez pas les matières coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le maintien au chaud.

- Pensez à nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation ; autrement le couvercle risque de rouiller ou de se décolorer.

Capteur central
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.
Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.

Couvercle extérieur et évent à vapeur
Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

- N'utilisez pas de savon à vaisselle.

- Le couvercle extérieur risque de rouiller ou de se décolorer si vous laissez du riz ou d'autres matières sur sa surface.

Parties internes du corps principal (Intérieur)
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

Plaque chauffante
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la à l'aide de papier sablé N° 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES ET DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

Nettoyez avec une éponge douce.

Pour nettoyer à fond, utilisez un savon à vaisselle doux.

Spatule

Bol de cuisson à la vapeur

Gobelet à mesurer

Casserole intérieure
→ p. 6

SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ

1 **Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau 1 de RIZ BLANC pour le modèle 1,0 L, ou jusqu'au niveau 2 pour le modèle 1,8 L.**
- Ne mettez ni savon à vaisselle ni aucune autre substance dans la casserole intérieure.

2 **Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner l'option de menu RAPIDE.**

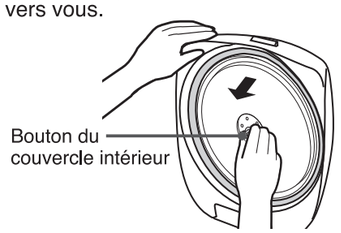
3 **Appuyez sur le bouton (START / REHEAT).**

4 **Lorsque le cuiseur à riz termine la cuisson et permute en mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton (CANCEL).**

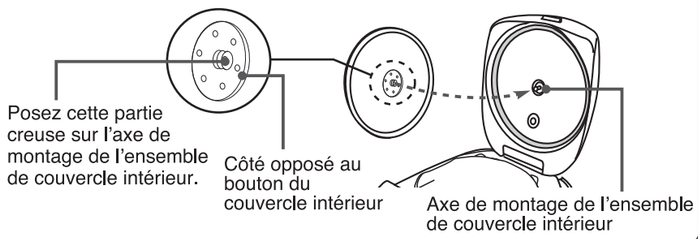
5 **Attendez que le corps principal ait refroidi, jetez l'eau et nettoyez.**
- Ouvrez le couvercle extérieur et laissez sécher le cuiseur à riz dans un emplacement bien aéré.

FIXATION ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Retrait de l'ensemble de couvercle intérieur :
Tenez le couvercle extérieur d'une main et, avec l'autre main, tirez le bouton du couvercle intérieur vers vous.



Fixation de l'ensemble de couvercle intérieur :
Pour fixer l'ensemble de couvercle intérieur, posez sa partie creuse (côté opposé au bouton du couvercle intérieur) sur l'axe de montage de l'ensemble.


Posez cette partie creuse sur l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur.
Côté opposé au bouton du couvercle intérieur
Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur

PIÈCES DE RECHANGE

- Pour un rendement optimal, faites remplacer les pièces endommagées.
- Pour faire remplacer les pièces, vérifiez à l'avance le numéro de modèle de l'appareil et le nom des pièces à remplacer, puis contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.

Service à la Clientèle Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,0 L)	C104-6B
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,8 L)	C105-6B
Casserole intérieure (Modèle 1,0 L)	B362-6B
Casserole intérieure (Modèle 1,8 L)	B363-6B
Spatule	SHAKN-6B
Gobelet à mesurer	615784-00
Bol de cuisson à la vapeur (Modèle 1,0 L)	BU214036L-00
Bol de cuisson à la vapeur (Modèle 1,8 L)	BU214037L-00

LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage		● Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur	E01 E02	●Indique un dysfonctionnement. → **Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.**
	H01 H02	●La température du capteur de couvercle ou du capteur central est trop élevée. → **Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 30 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.)** → **Pour un refroidissement plus rapide, voir « NOTE », page 10.**
	Pas d'affichage : **clignote :**	●La batterie au lithium intégrée est épuisée. L'affichage s'éteindra et les réglages mémorisés (heure courante, sélection de menu et heures de maintien au chaud) seront effacés. Le cuiseur à riz fonctionnera toutefois normalement une fois que vous l'aurez branché et aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que 7:00 clignote sur l'affichage, l'heure courante ne s'affichera pas pendant la cuisson. → **p. 10** Pour remplacer la batterie au lithium, contactez le Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).
	Affichage bizarre :	●Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. → **7:00 clignotera sur l'affichage. Veuillez régler à nouveau l'horloge en suivant les instructions, p. 7.**

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NL-AAC10	NL-AAC18
Capacité de cuisson (approx. en L) [tasses]	Riz blanc	0,18 à 1,0 [1 à 5,5]	0,36 à 1,8 [2 à 10]
	Riz à Sushi	0,18 à 1,0 [1 à 5,5]	0,36 à 1,8 [2 à 10]
	Cuisson rapide	0,18 à 1,0 [1 à 5,5]	0,36 à 1,8 [2 à 10]
	Riz mélangé	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,08 [2 à 6]
	Bouillie de riz	0,09 à 0,27 [0,5 à 1,5]	0,09 à 0,45 [0,5 à 2,5]
	Riz gluant	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,08 [2 à 6]
	Riz brun	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,44 [2 à 8]
Capacité nominale		C.A. 120 V, 60 Hz	
Consommation d'électricité		610 W	820 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		31 W	42 W
Système de cuisson du riz		Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation		3'7" (1,1 m)	
Dimensions externes	<Approx. en pouces>	10½ (L) x 14⅝ (P) x 8⅝ (H) (16¼[*1])	11⅞ (L) x 15¾ (P) x 10 (H) (18⅝[*1])
	<Approx. en cm>	26,5 (L) x 37 (P) x 21,5 (H) (41[*1])	30 (L) x 40 (P) x 25 (H) (47[*1])
Poids		Environ 8 lb (environ 3,3 kg)	Environ 10 lb (environ 4,4 kg)

●La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).

●Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.

[*1] Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert